

ENTRADAS

MINI QUICHES



Ingredientes:

- 3 cebollas en juliana
- Aceite de oliva
- 3 cucharadas de azúcar
- 200 gr de crema
- 4 yemas de huevo
- 4 huevos
- 100 gr de queso rallado
- Sal y pimienta
- Masa de empanada para horno
- Queso azul o roquefort
- Cubos de queso chanco o mantecoso

Preparación:

Poner en un sartén aceite de oliva más 3 cebollas en juliana. Salpimentar y cocinar a fuego bajo por 30 o 40 minutos. Cuando se evapore el líquido agregar 3 cucharadas de azúcar, subir el fuego y caramelizar.

En un Bowl poner 200 g de crema más 4 yemas de huevo y 4 huevos y 100 g de queso rallado más sal, pimienta y mezclar.

Poner masa de empanada para horno en moldes de Muffins aceitados y poner en cada masa, una cucharada de cebolla caramelizada con queso azul o roquefort desmigajado (la cantidad que quieras) más cubitos de queso chanco o mantecoso. Cubrir todo con la preparación de huevos y crema. Llevar al horno a 180° hasta que se doren. Puedes comerlos calientes o tibios.

